



Cocinas

a Gas con Horno Simple

Manual del Propietario

Información de Seguridad2

Garantía.....7

Asistencia / Accesorios.....8

Uso de la Placa de Cocción

En Caso de Corte de Corriente10

Quemadores.....10

Plancha.....12

Uso del Horno

Controles del Horno14

Ventilaciones de Aire del Horno ...15

Funciones Especiales.....16

Modo Sabático.....17

Modos de Cocción18

Pautas de Uso de Utensilios18

Papel de Aluminio y Cobertores
del Horno18

Estantes del Horno.....19

Cajón para Asar.....19

Guía de Cocción.....20

Cuidado y Limpieza

Limpieza del Horno.....21

Limpieza de la Placa de Cocción ...22

Limpieza de la Puerta y el Cajón ...25

Mantenimiento.....26

**Consejos para la
Solución de Problemas30**

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Encontrará la placa de calificación en el frente, detrás del cajón de la cocina.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- **QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS**
 - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
 - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
 - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

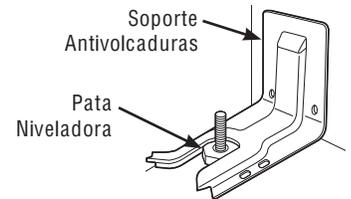
Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.



A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado.

Consulte las instrucciones de

instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo antivolcaduras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

La Ley sobre Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

▲ ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA **NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.**

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de cocinas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas propano. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.

- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **▲ PRECAUCIÓN** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (CONT.)

- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en www.IsItDoneYet.gov y www.fsis.usda.gov. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

⚠️ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.

⚠️ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA**

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD****⚠ ADVERTENCIA**

NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u homeado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ

(en algunos modelos)

La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir restos de comida que haya dentro del mismo. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- **IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de limpieza automática de cualquier cocina. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN PARA ASAR

(en algunos modelos)

- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón para asar. El aluminio es un excelente aislante del calor y atraparé el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

Registre su Electrodoméstico: ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

Garantía de la Cocina Eléctrica de GE

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE a mejorar sus productos al brindarle a GE la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE en el momento del servicio.

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

Atroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE (www.geappliances.com/service_and_support/) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

Servicio Programado: El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Programe su servicio técnico a través de Internet en www.geappliances.com/service_and_support/ o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

Piezas y Accesorios: Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

¡GE ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

www.GEApplianceParts.com (EE.UU.) o en www.GEAppliances.ca (Canadá)

o llame al **800.626.2002** (EE.UU.) **800.661.1616** (Canadá)

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

Estante Plano de Níquel	WB48X20249
Estante Plano Reforzado de Níquel	WB48X20783
Estante Plano con Limpieza Automática	WB48X21508
Estante Extensible de Níquel	WB39X10040
Estante Extensible con Limpieza Automática	WB48X21543
Olla para Asar (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½")	WB48X10056G
Accesorio del Estante para Dorar	WB48X5108
Rejilla Central de la Superficie de Cocción	WB31X24737
Plancha de Aluminio No Adherente	WB31X24738
Plancha de Hierro Forjado Reversible	WB31X24737

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine	WX10X10007
Paño de Pulido de Acero Inoxidable	WX10X307
Removedor de Grasa Quemada Cerama Bryte®	WX10X320

Retiro de la Película Protectora de Envío y de la Cinta de Embalaje

NOTA: Retire todo el embalaje protector antes de utilizar la cocina.

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Si quedan residuos adhesivos, elimine los mismos aplicando detergente para platos y agua en una tela seca.

En Caso de Corte de Corriente

En el caso de un corte de luz, el horno quedará inoperable y no se deberá intentar usarlo. Sin embargo, los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los

puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

Quemadores

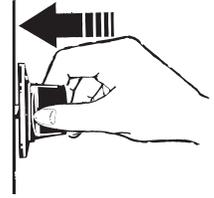
Iluminación de un Quemador Superficial

⚠ ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

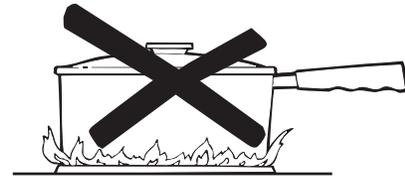
Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Selección del Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador extra grande está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de POWER BOIL™, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Quemadores (Cont.)

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la cocina.

Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Use un wok con fondo plano



Plancha (en algunos modelos)

Uso de su Plancha de Aluminio No Adherente

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Incendio

- Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.
- Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.
- Coloque y retire la plancha sólo cuando todas las parrillas y la plancha estén frías y todas las unidades superficiales estén en OFF (Apagado).

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar la plancha, consulte la sección de Limpieza de la superficie de cocción.

Precauciones de la Plancha:

- No use aceite sobre la plancha durante períodos de tiempo prolongados. Es posible que se produzcan manchas permanentes y/o grietas.
- **No sobrecaliente la plancha.** Si el quemador de la plancha se deja en Hi (Alto) por un período de tiempo prolongado sin comida, esto podrá dañar la cobertura antiadherente.
- Use sólo utensilios de plástico, nylon o madera o herramientas de cocina SilverStone® para evitar que se arruine el recubrimiento.
- Nunca use cuchillos ni corte la comida sobre la plancha.
- No use utensilios de metal con puntas pronunciadas o extremos muy filosos que podrían dañar la superficie de la plancha.
- Guarde con cuidado para evitar ralladuras.
- No coloque la plancha en un horno microondas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática. Hacer esto dañará la cobertura antiadherente. Para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar la plancha, consulte la sección de Limpieza de la Placa de Cocción de este manual.

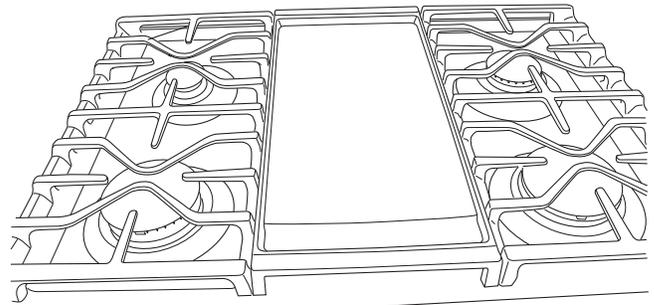
Colocación de la Plancha

Esta plancha sólo puede ser usada sobre el quemador oval en el centro de la cocina. Para posicionar la plancha, retire la rejilla central y reemplace la misma por la plancha (si está presente). No gire el quemador oval hasta que esté seguro de que la plancha se posicionó correctamente.

Cómo precalentar la plancha - Precaliente entre 2 y 5 minutos en Hi (Alto) antes de colocar comida sobre la plancha y luego baje el nivel de fuego a la configuración de cocción.

Plancha de Aluminio No Adherente

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos Fritos	Bajo (Lo)
Hamburguesas	Med-Alto (Med-Hi)
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Med
Panquecas	Med-Bajo (Med-Lo)
Cómo Calentar Tortillas	Med-Bajo (Med-Lo)



Reemplace la rejilla central (si está presente) por la Plancha de Aluminio No Adherente

Plancha (en algunos modelos)

Uso de la Plancha Presazonada de Hierro Fundido Reversible

El lado acanalado de la plancha reversible puede ser usado para comidas normalmente cocinadas a la plancha.

Su plancha le brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques y otras comidas normalmente preparadas en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la misma con agua caliente y séquela completamente. Prepare la superficie con spray de cocina o aceite vegetal.

Precauciones de la Plancha:

- No coloque la plancha en un horno microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón en cuanto esté fría.

Colocación de la Plancha

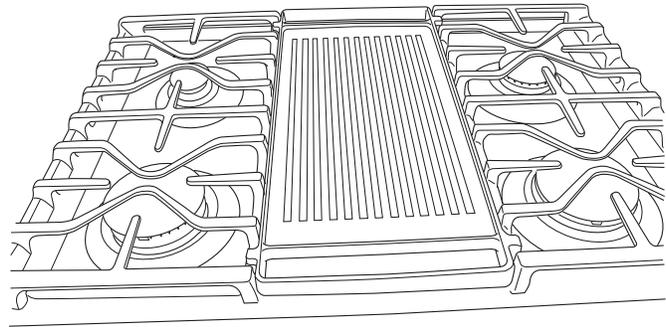
Esta plancha sólo puede ser usada sobre el quemador oval en el centro de la cocina. Para posicionar la plancha, retire la rejilla central y reemplace la misma por la plancha (si está presente). No gire el quemador oval hasta que esté seguro de que la plancha se posicionó correctamente.

Cómo precalentar la plancha - Precaliente entre 2 y 5 minutos en Hi (Alto) antes de colocar comida sobre la plancha y luego baje el nivel de fuego a la configuración de cocción.

Plancha Precurada de Hierro Fundido Reversible

Tipo de Comida	Configuración de Cocción
Panceta	Med
Embutidos para el Desayuno	Med
Huevos	Bajo (Lo)
Queso a la Plancha	Med-Bajo (Med-Lo)
Hamburguesas	Med-Bajo (Med-Lo)
Panqueques	Med-Bajo (Med-Lo)
Cómo Calentar Tortillas	Bajo (Lo)

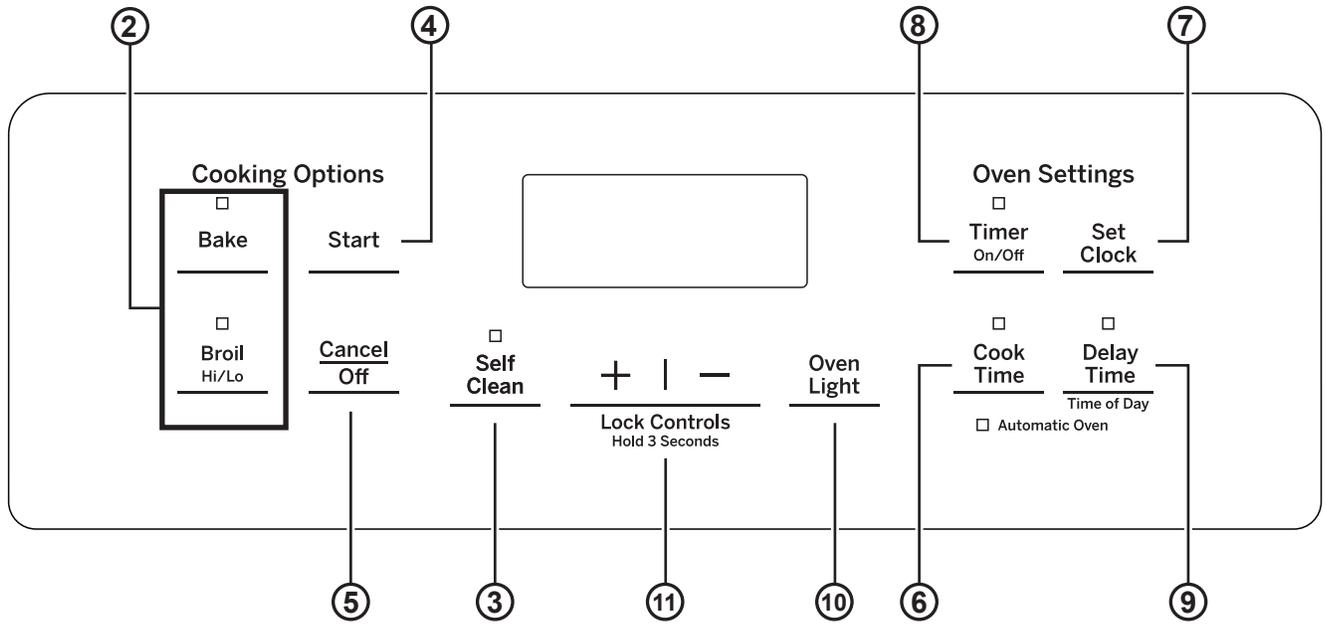
Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.



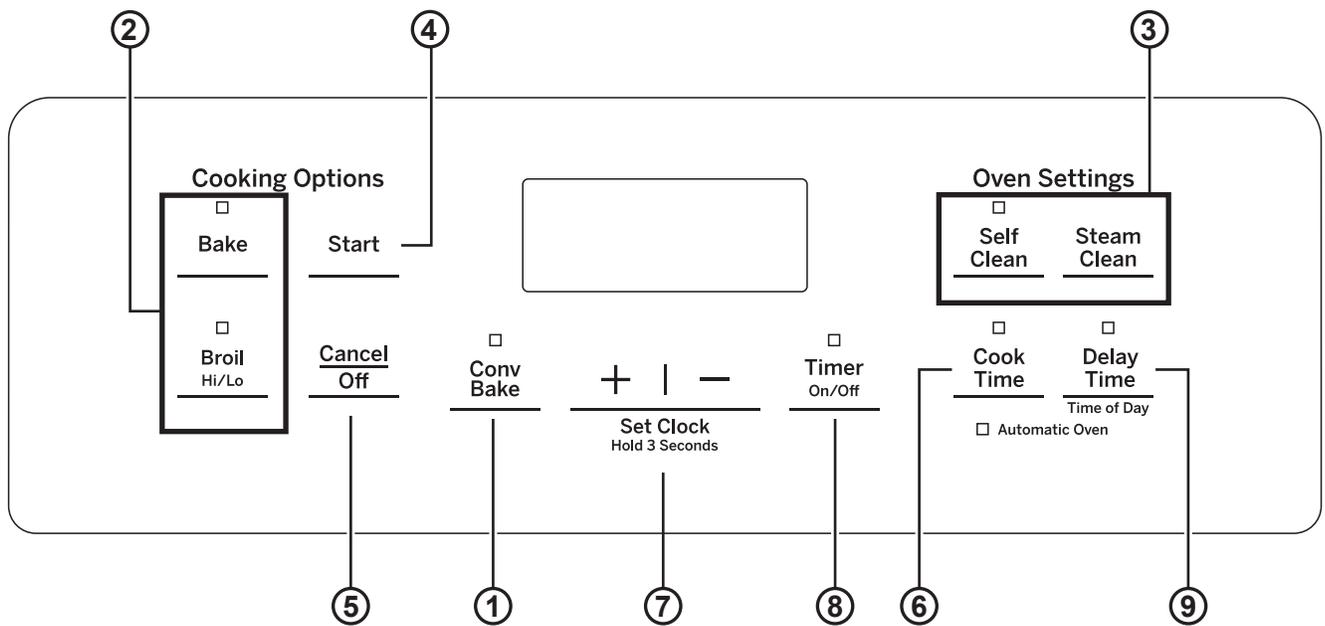
Reemplace la rejilla (si está presente) central por la Plancha Precurada de Hierro Fundido Reversible

Controles del Horno

Non Convection (Sin Convección)



Convection (Convección)



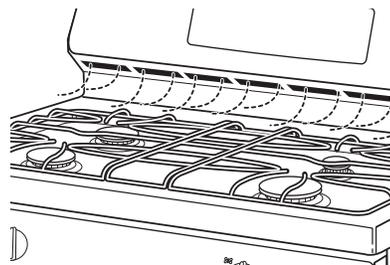
Controles del Horno (Cont.)

1. **Convection Bake (Hornear por Convección) (en algunos modelos):** La cocción por convección utiliza un incremento en la circulación de aire, a fin de mejorar el rendimiento al hornear en estantes múltiples. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
2. **Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil Hi (Asar Alto) y Broil Lo (Asar Bajo). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
3. **Clean (Limpieza) (en algunos modelos):** Hay dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.
4. **Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
5. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
6. **Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y presione **Start (Iniciar)**. Luego, presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, y use las teclas numéricas para programar un tiempo de cocción en horas y minutos. Luego, vuelva a presionar **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional) y Convection Bake (Hornear por Convección).
7. **Clock (Reloj):** Configura el tiempo del reloj del horno y la pantalla del reloj (en algunos modelos). Para configurar la pantalla del reloj (encendido/ apagado), presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** (en algunos modelos) una vez. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, consulte la sección de Funciones Especiales para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla del reloj. Para configurar el tiempo del reloj, mantenga presionadas las teclas + y - durante 3 segundos o presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la pantalla esté titilando. Use las teclas + y - para ajustar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
8. **Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas + y - para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
9. **Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera una demora cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Demora)** y use las teclas + y - para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda. Luego, presione la tecla del modo de cocción deseado, use las teclas + y - para ajustar la temperatura; luego presione **Start (Iniciar)**. Una vez presionada la tecla Start (Iniciar), también puede ser programado un tiempo de cocción, si lo desea. Una vez que Delay Time (Tiempo de Demora) fue programado, la hora de inicio configurada para el horno será mostrada hasta que la hora sea alcanzada. Luego, tanto el tiempo de cocción (si es programado) o la temperatura serán mostrados. Delay Time (Tiempo de Retraso) sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), y los modos de Clean (Limpieza) (en algunos modelos).
NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.
10. **Oven Light (Luz del Horno) (en algunos modelos):** Enciende o apaga la luz del horno.
11. **Lock Controls (Controles de Bloqueo) (en algunos modelos):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionadas las teclas + y - durante 3 segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Funciones especiales

Su cocina cuenta con varias funciones especiales diferentes. Para modificar las configuraciones de estas funciones especiales:

- Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos.
- “SF” aparecerá en la pantalla.
- Para acceder a instrucciones sobre cómo seleccionar diferentes funciones, consulte más abajo la sección que corresponde al interés o la función especial.
- Cuando el cambio haya sido realizado, presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el cambio y salga de las funciones especiales.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno está demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta cada modo de cocción excepto el de asar.

Luego de ingresar el menú de funciones especiales, presione la tecla **Bake (Hornear)** para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Se exhibirá un número entre 35 y - 35. Use las teclas + o - para configurar el ajuste de temperatura deseado. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura.

Apagado automático de 12 horas y Modo Sabático

El apagado automático de 12 horas apaga el horno luego de 12 horas de funcionamiento continuo. El apagado automático de 12 horas puede estar en “on” (encendido) o en “oFF” (apagado). Para acceder a detalles sobre la opción “sAb”, consulte la sección de Modo Sabático. Ingrese al menú de funciones especiales, como se detalla más arriba y de forma repetida presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione de forma repetida la tecla **Clock Time (Hora del Reloj)** hasta que la configuración deseada sea mostrada. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración.

Pantalla del Reloj (en algunos modelos)

Esta Función especifica si la hora del día es exhibida. La pantalla del reloj puede estar en “on” (encendida) o en “oFF” (apagada). Si su modelo cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, consulte la sección Oven Controls (Controles del Horno) para acceder a instrucciones sobre cómo ajustar la pantalla. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** para visualizar la configuración actual. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** nuevamente para cambiar la configuración. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la pantalla.

Incrementar/ Reducir la Velocidad

Una configuración (por ejemplo: temperature) puede ser ajustada de forma rápida manteniendo presionada la tecla + o la tecla -. Para ajustar el incremento/ reducción de la velocidad, ingrese al menú de funciones especiales como se detalla más arriba. Presione la tecla + para incrementar la velocidad o presione la tecla - para reducir la velocidad. Las configuraciones varían entre 1 (más lenta) y 5 (más rápida). Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de velocidad.

Modo Sabático

La función del modo sabático cumple con los estándares establecidos por Star K. Sólo se pueden realizar el horneado continuo o por tiempo en el modo sabático. Todos los tonos están desactivados en el modo sabático; sin embargo, la luz del horno no está desactivada, de modo que la misma debe ser desactivada para asegurar que no se encienda cuando la puerta sea abierta. La cocción en el modo sabático es un proceso de dos pasos; primero el modo sabático debe ser configurado y luego el modo hornear debe ser configurado.

Configuración del Modo Sabático

Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. “SF” aparecerá en la pantalla. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** hasta que “SAb” aparezca en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione la tecla **Cook Time (Cocinar por Tiempo)** hasta que “SAb” aparezca en la pantalla y luego presione **Start (Iniciar)**. Un solo corchete “]” aparecerá en la pantalla, indicando que el modo sabático fue configurado. Ahora pueden ser configurados el horneado continuo o el horneado por tiempo, como se detalla más abajo.

Inicie un Horneado Continuo

Presione **Bake (Hornear)** si desea una temperatura diferente a 350°F; luego presione las teclas **+ o -** para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Luego de una demora, un segundo corchete “]” aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando.

Ajuste de temperatura

Presione **Bake (Hornear)**, luego presione las teclas **+ o -** para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Un termómetro para horno puede ser usado si cierta indicación de configuración de temperatura es deseada.

Inicie un Horneado por Tiempo

Presione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, luego presione las teclas **+ o -** para ajustar el tiempo de cocción por incrementos de un minuto. Presione **Bake (Hornear)** si desea una temperatura diferente a 350°F; luego presione las teclas **+ o -** para ajustar la temperatura por incrementos de 25 grados, y luego presione **Start (Iniciar)**. Luego de una demora, un segundo corchete “]” aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando. Cuando el tiempo de cocción finalice, la pantalla volverá a cambiar a un solo corchete “]”, indicando que el horno ya no está horneando.

Salga del Modo Sabático

Sólo se deberá salir del modo sabático una vez finalizado el mismo. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para finalizar cualquier ciclo de horneado que pueda estar funcionando. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos. “SF” aparecerá en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. Si su modelo no cuenta con la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)**, entonces presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)** hasta que “On” (Encender) aparezca en la pantalla, y luego presione **Start (Iniciar)**. La pantalla pasará de tener un solo corchete “]” a la hora del día, indicando que se salió del modo sabático.

Aviso de Corte de Corriente durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de corriente mientras el horno se encuentra en el modo sabático, la unidad regresará al modo sabático cuando el suministro sea reestablecido; sin embargo, el horno regresará al estado de apagado incluso aunque haya estado en medio de un ciclo de horneado cuando el corte de corriente se produjo.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Bake (Hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Este modo usa calor sólo desde el quemador inferior. Al preparar comidas horneadas tales como tortas, galletas y masas, siempre precaliente el horno antes de insertar la comida. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, use las teclas + y - para ajustar la temperatura; luego presione **Start (Iniciar)**.

Broiling Modes (Modo para Asar)

Siempre ase con las puertas del horno principal y del cajón para asar cerradas. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deben asar en un estante con una posición más baja o usando el modo Broil Lo (Asar Bajo).

Broil Hi (Asar Alto)

El modo Broil Hi (Asar Alto) usa calor intenso del quemador superior para soasar las comidas. Use la función Broil Hi

(Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que quedan menos cocinadas en su interior. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Broil Lo (Asar Bajo)

El modo Broil Lo (Asar Bajo) usa menos calor intenso del quemador superior para cocinar la comida completamente mientras también se dora la superficie. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** dos veces y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Convection Bake (Hornear por Convección) (en algunos modelos):

El modo Convection Bake (Hornear por Convección) está pensado para hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo utiliza el movimiento del aire del ventilador de convección para mejorar la cocción haciéndola más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario ajustar la temperatura al usar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Conv Bake (Hornear por Convección)**, use las teclas + y - para ajustar la temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25° F la próxima vez.

- Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.
- Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.
- Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Este ítems pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de envenenamiento con monóxido de carbono, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Estantes del Horno

Posiciones de los Estantes

Su horno cuenta con seis posiciones de estantes en el horno principal. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire. Esto puede mejorar la cocción haciéndola más pareja.

Retiro y Reemplazo de los Estantes

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

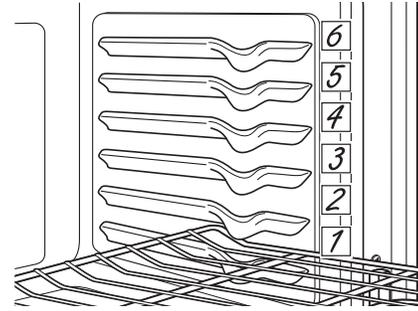
Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para reemplazar un estante, coloque el extremo curvado del mismo sobre los soportes de los estantes. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga. Luego apoye el estante y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.

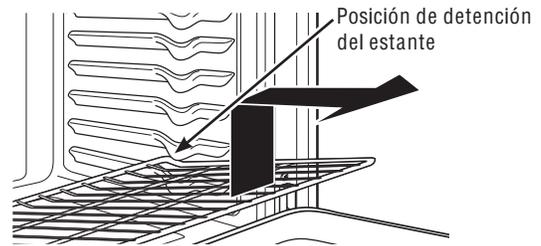
Es posible que resulte difícil deslizar los estantes, especialmente luego de un ciclo de limpieza automática. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de los estantes y/o sobre los soportes del estante.

NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.

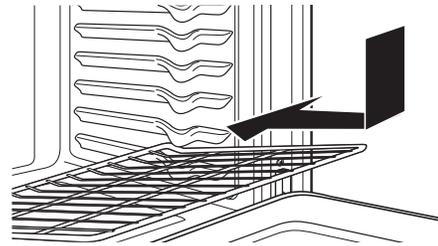
Para acceder a instrucciones sobre cómo ordenar estantes adicionales, consulte la sección de Asistencia/ Accesorios.



Posiciones de los Estantes



Retiro de los estantes

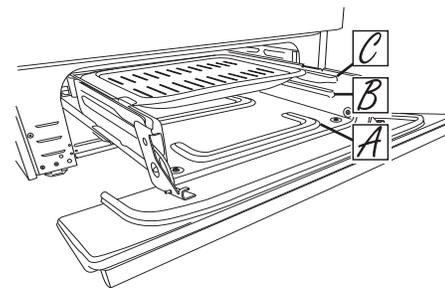


Reemplazo de los estantes

Cajón para Asar (en algunos modelos)

Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina.

El cajón para asar cuenta con tres posiciones para asar, las cuales se muestran a la derecha. Para asar en la posición B o C, deslice la cacerola en el cajón, de modo que las manijas se apoyen sobre los soportes. Para asar en la posición A, coloque la olla directamente sobre la parte inferior del cajón para asar. Para un mejor soasado, use las posiciones de los estantes que ubican la comida en la posición más cercana al calentador para asar. Mueva la comida hacia abajo o use el modo Broil Lo (Asado Bajo) para una mayor cocción/ menor soasado.



Posiciones del cajón para Asar (en algunos modelos)

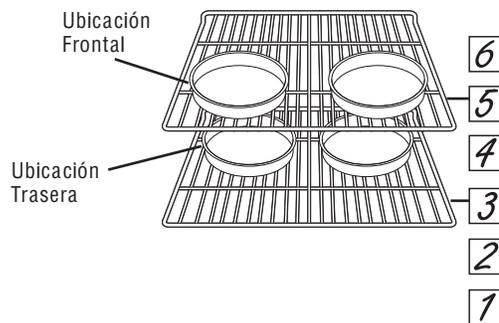
Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	4 o 5	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Hornear por Convección	3 y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3 o 4	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear por Convección Hornear	2 Estantes – 3 y 5 3 Estantes – 2, 4 y 6	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6 o C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	6 o C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Dorados	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asado Bajo Hornear	4 o B	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	4 o B	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/dorar al asar.
Pavo entero	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	6 o C (Grosor de 1/2 pulgada o menos) 5 o B (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla.
Cazuelas	Hornear	3 o 4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	4 o 5	Use utensilios brillantes.
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear Hornear por Convección	3 y 5 2, 4 y 6	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, tambalee las ollas como se muestra a la derecha, de modo que no quede una encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en www.IsItDoneYet.gov. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.

NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.



Limpieza del Horno

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte del horno.

Interior del Horno

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática) (en algunos modelos).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Modo de Limpieza con Vapor (en algunos modelos)

La finalidad de la función Steam Clean (Limpieza con Vapor) es usar agua para limpiar la suciedad leve de su horno en una temperatura inferior a la de Self Clean (Limpieza Automática).

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre y trabaje la puerta.
5. Presione la tecla **Steam Clean (Limpieza con Vapor)** y luego presione **Start (Iniciar)**.

No podrá abrir la puerta durante los 30 minutos del ciclo Steam Clean (Limpieza con Vapor). Al finalizar el ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), destrabe la puerta, absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada por la humedad de las paredes y la puerta del horno.

Modo de Limpieza Automática (en algunos modelos)

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Este modo usa

temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Para un horno moderadamente sucio, use un ciclo de limpieza automática de 3 horas. Para un horno muy sucio, use un ciclo de limpieza automática de 5 horas. Sólo los estantes del horno de limpieza automática (negros) y las rejillas podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Todos los demás ítems, incluyendo los estantes niquelados (plateados), deberán ser retirados. Si los estantes niquelados (plateados) se dejan dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática, los estantes sufrirán deslustre. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante. Para acceder a instrucciones de lubricación, consulte la sección de Estantes del Horno.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.

Para usar la función Self Clean (Limpieza Automática):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y las suciedades del horno y del interior de la puerta.
3. Retire cualquier ítem que no sean los estantes y rejillas de limpieza automática (negros), si lo desea. Consulte sobre la Limpieza de la Superficie de Cocción para determinar si sus rejillas pueden ser limpiadas automáticamente y para detalles importantes en relación a la colocación de las rejillas.
4. Cierre y trabaje la puerta.
5. Presione la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)**, configure un tiempo entre 3 y 5 horas, y luego presione **Start (Iniciar)**.

No podrá abrir la puerta durante el ciclo de limpieza automática. Si el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Al finalizar el ciclo de limpieza automática, deje que el horno se enfríe, destrabe la puerta, y limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Estantes del Horno

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Los estantes del horno de limpieza automática (negros) podrán permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Los estantes cubiertos de níquel (plateados) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Hacer esto deslustrará los estantes. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo

de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante.

Luego de limpiar los estantes, use una tela suave o una toalla de papel para frotar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre los extremos tanto izquierdo como derecho del estante. Esto asegurará que los estantes se puedan deslizar fácilmente hacia dentro y fuera del horno.

Limpieza de la Placa de Cocción

Panel de Control y Perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

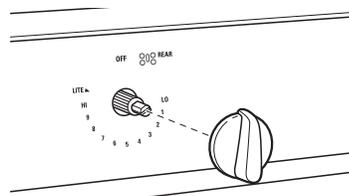
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

Para una limpieza más fácil, las perillas del control pueden ser retiradas empujando las mismas directamente hacia fuera una vez que las mismas estén en la posición OFF (Apagado). No empuje las perillas hacia arriba o abajo ni sostenga objetos sobre las mismas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

Para reemplazar las perillas luego de la limpieza, alinee el agujero de la perilla de la parte trasera con el eje de la válvula de gas y empuje hacia adentro hasta que la perilla esté ajustada de forma segura. Todas las perillas son intercambiables.



Perilla del quemador superficial

Base de la Superficie de Cocción

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores sobre la base de la superficie de cocción. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar. Si su modelo cuenta con una superficie de cocción de acero inoxidable, consulte las instrucciones de limpieza de la Superficie de Acero Inoxidable que aparecen en la sección del Panel de Control y Perillas.

Limpieza de los Quemadores Superficiales

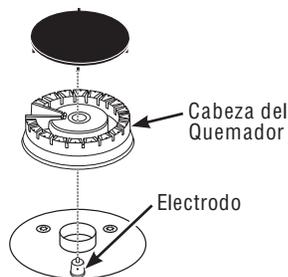
Apague todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

Retiro de las Cabezas de los Quemadores



PRECAUCIÓN No intente retirar la tapa del quemador ovalado de la cabeza del quemador.

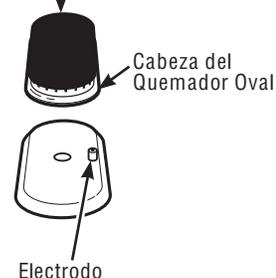
Tapa del Quemador Redondo (Extraíble)



Quegador Redondo

La tapa y la cabeza del quemador pueden ser levantadas de la superficie de cocción y separadas una de otra.

Ensamble de la Cabeza y de la Tapa del Quemador Oval (No Extraíble)



Quegador Oval (en algunos modelos)

La tapa del quemador está adherida de forma permanente a la cabeza del quemador. El ensamblaje de la tapa y la cabeza pueden ser retiradas de la superficie de cocción.

Limpeza de la Placa de Cocción (Cont.)

Limpeza de los Quemadores Superficiales (Cont.)

Limpeza de las Tapas de los Quemadores

Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas de los quemadores también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Limpeza de las Cabezas de los Quemadores

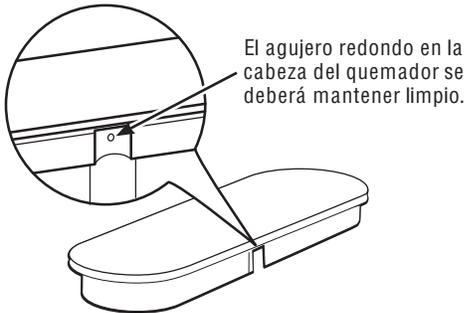
Limpe las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas del quemador. Retire los quemadores cuando estén fríos. Lave los mismos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pe-



queño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

Reemplazo de los Quemadores Superficiales

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente.

Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños.

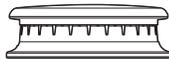
Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

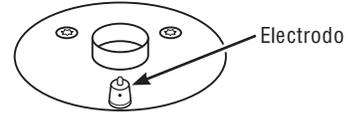


La tapa del quemador está correctamente colocada.

PRECAUCIÓN

No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Evite golpear el electrodo con cualquier cosa dura, ya que podrá ser dañado.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido.

Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Parrillas de Quemadores

Limpieza Manual

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una solución con ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Modo Self Clean (Limpieza Automática) (en algunos modelos)

Si las rejillas no cuentan con protectores de goma en la superficie inferior, podrán ser limpiadas en el horno usando el ciclo de limpieza automática. No intente limpiar las rejillas en el horno si las mismas cuentan con protectores de goma. Hacer esto destruirá los protectores de goma, afectando el funcionamiento de los quemadores.

Las rejillas cubiertas de porcelana se podrán volver gradualmente ásperas si son expuestas de forma continua a las temperaturas de limpieza automática.

Si su horno está equipado con estantes de limpieza automática (negros), se recomienda seguir las instrucciones para la colocación de parrillas en los estantes. Si su horno está equipado con estantes niquelados, se recomienda seguir las instrucciones para la colocación de rejillas en el fondo del horno. Los estantes cubiertos de níquel (plateados) no deben permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática. Hacer esto deslustrará los estantes. Si cualquier tipo de estante es dejado en el horno durante el ciclo de limpieza automática, es posible que se vuelva difícil deslizar el estante. Para acceder a instrucciones de lubricación, consulte la sección de Estante del Horno.

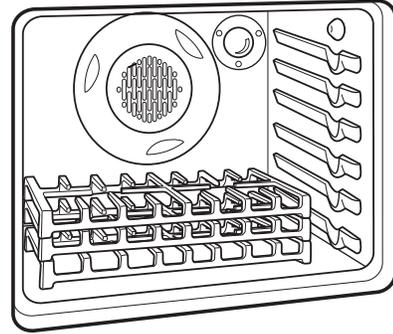
NOTA: Al colocar o retirar rejillas del horno, no deslice las mismas sobre los estantes ni sobre el fondo del horno. Hacer esto podría dañar el esmalte de los estantes o el fondo del horno.

Para realizar la limpieza automática de sus parrillas en los estantes de limpieza automática:

1. Inserte los estantes en las posiciones 1, 3 y 5 o en las posiciones 2 y 4.
2. De forma suave, coloque una rejilla en cada estante.

Para realizar la limpieza automática de sus rejillas en el fondo del horno:

1. Retire todos los estantes del horno.
2. De forma suave, coloque una rejilla en el centro del fondo del horno con la rejilla orientada en la posición erguida. Apile la rejilla(s) restante como se muestra a continuación. No coloque ni apile las rejillas en ninguna otra configuración.



Una vez que las rejillas fueron colocadas en el horno, use el ciclo de limpieza automática siguiendo las instrucciones de la sección de Limpieza del Horno.

NOTA: Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.

Una vez completado el ciclo de limpieza automática, las rejillas pueden ser retiradas de forma cuidadosa. Es posible que observe un residuo blanco en las rejillas. Limpie el mismo con una esponja húmeda. Si las manchas blancas persisten, moje la esponja con una solución mitad de vinagre y mitad de agua y vuelva a limpiar las rejillas.

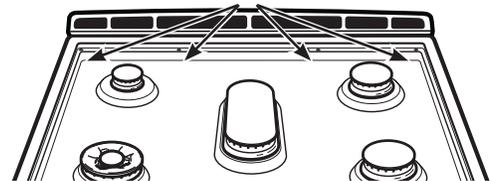
Al reemplazar las rejillas en la superficie de cocción, asegúrese de ubicarlas de forma correcta. Las rejillas se deben poder posicionar de forma segura en la superficie de cocción.

Protectores de Soportes de Rejillas (en algunos modelos)

Si uno de los protectores de goma de la rejilla de la placa de cocción se pierde o daña, se podrán obtener piezas de repuesto llamando al 1.800.GE.CARES.

Para insertar los nuevos protectores, simplemente coloque el extremo del protector con forma cónica en el agujero de la placa de cocción y empuje hacia abajo de forma suave, doblando el protector.

Protectores para Soportes de Rejillas



Plancha (en algunos modelos)

Plancha de Aluminio No Adherente: Lave la plancha con detergente para platos y agua caliente. De ser necesario, frote con una almohadilla plástica no abrasiva.

Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar que sea horneado en la placa de cocción.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua caliente y jabón, tan pronto como sea posible.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el horno de limpieza automática. Hacer esto dañará la cobertura anti adherente.

Limpieza de la Puerta y el Cajón

Limpieza de la Puerta del Horno

Limpieza del Interior de la Puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área que está fuera de la junta se puede limpiar con un estropajo de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se empieza a gastar, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Limpieza del Exterior de la Puerta

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable.

Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

Cajón de Almacenamiento Extraíble (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

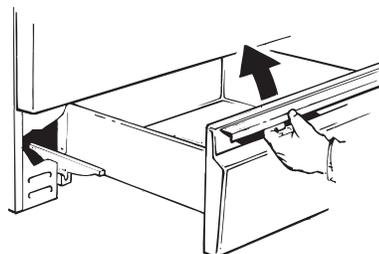
El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la cocina. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela o esponja húmeda. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Retiro del Cajón de Almacenamiento:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Incline el frente del cajón hacia arriba y empuje el mismo hacia fuera de la cocina.

Reemplazo del Cajón de Almacenamiento:

1. Apoye los costados del cajón en los topes de la cocina.
2. Empuje directamente hacia atrás hasta que el cajón quede en su posición.
3. Deslice el cajón completamente dentro del horno.



El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la cocina.

Mantenimiento

Luz del Horno

⚠️ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

⚠️ PRECAUCIÓN

RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

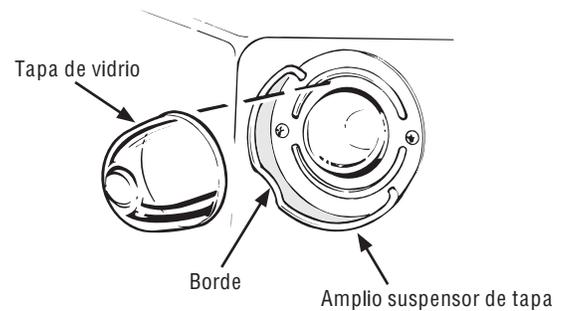
⚠️ PRECAUCIÓN

Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica de la cocina del fusible principal o del panel del disyuntor. Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Para acceder a instrucciones detalladas sobre el retiro de la puerta del horno, consulte la sección sobre Cómo Retirar la Puerta del Horno.

Reemplazo de la Lámpara:

1. Desconecte el cable de electricidad a la cocina.
2. Mantenga estable la tapa de vidrio, de modo que no se caiga al ser liberada.
3. Deslice la misma cerca del borde del suspensor de la tapa, hasta que la tapa sea liberada. **No retire ningún tornillo para retirar la tapa de vidrio.**
4. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts. **No toque la lámpara caliente con la mano o una tela húmeda. Sólo retire la lámpara cuando esté fría.**
5. Mantenga la tapa de vidrio estable sobre la lámpara nueva.
6. Empuje el suspensor de la tapa del cable cerca del borde, hasta que el borde del suspensor de la tapa del cable esté ubicado en el borde de la tapa de vidrio.
7. Conecte la electricidad a la cocina.



Mantenimiento (Cont.)

Puerta del Horno Desmontable

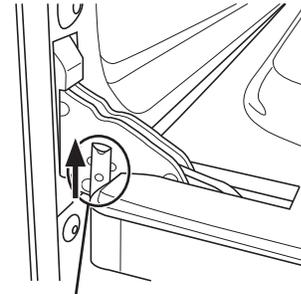
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

⚠ ADVERTENCIA

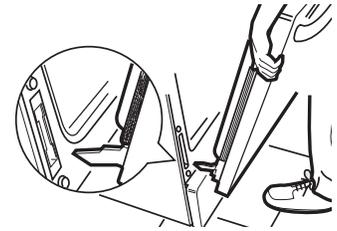
Si se eliminan de forma inapropiada, las bisagras de la puerta del horno se podrán cerrar repentinamente y ocasionar lesiones personales sobre extremidades que estén cerca de la bisagra. Siga las siguientes instrucciones, a fin de evitar riesgos de lesión al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

Retiro de la Puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Sobre cada bisagra, deslice el bloqueo de la bisagra hacia arriba, asegurando que se ajuste en su posición totalmente hacia arriba.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 3" de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.



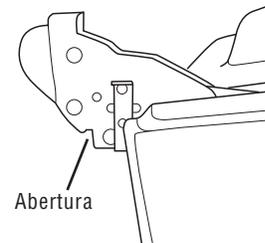
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



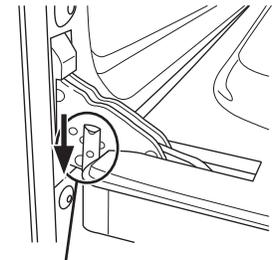
Posición de retiro

Reemplazo de la Puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta cerca de la manija.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, los brazos de la manija no están asentados correctamente. Retire la puerta de la cocina y repita el Paso 2.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Abertura



Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

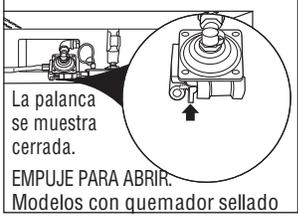
¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior.	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	Durante los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas atentamente y use las posiciones de los estantes recomendadas en la Guía de Cocción. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección de Funciones Especiales.
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta.	Consulte la sección Guía de Cocción.
	El estante no está nivelado.	Para acceder a instrucciones sobre cómo nivelar su cocina, consulte las Instrucciones de Instalación.
	Uso de un utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño inadecuado.	Consulte la sección de Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar. Consulte la sección Guía de Cocción.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de los estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio sobre la olla para asar no fue ajustado de forma apropiada ni cortado apropiadamente para drenar la grasa.	Si usará papel de aluminio en la olla para asar, envuelva de forma ajustada y agregue cortes conforme con aquellos en la olla para permitir que la grasa sea drenada.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
El horno y/o la pantalla parecen no estar funcionando	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
	El reloj está apagado.	Consulte la sección de Controles del Horno o Funciones Especiales.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
La cocina está haciendo un sonido de "clic" cuando uso el horno.	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de "clic" con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara. Para acceder a instrucciones sobre cómo reemplazar la lámpara, consulte la sección de Mantenimiento.
El modo de limpieza automática del horno no funciona	La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática.	Espere a que el horno se enfríe.
	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Exceso de humo durante un ciclo de limpieza	Suciedad o grasa excesiva.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de desbloqueo. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección de Limpieza del Horno.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado.
Fuerte olor a "quemado" o a "aceite" desde la ventilación	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno.
Humo excesivo al asar	La comida está demasiado cerca del quemador.	Baje la posición del estante con comida.
La traba del horno no se abre.	La temperatura dentro del horno no descendió hasta la temperatura de desbloqueo.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) . Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de desbloqueo.
"TRABA DE LA PUERTA" titila en la pantalla.	El ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor fue seleccionado pero la puerta no está bloqueada.	Bloquee la puerta del horno.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. Si el código de la función se repite, desconecte totalmente la corriente del horno durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
El reloj titila debido a un corte de corriente	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Controles de Bloqueo o Control La función de bloqueo está activada.		Si aparece LOC ON en la pantalla, el control de la cocina está bloqueado. Apague esta función para usar la cocina. Consulte la sección de Controles del Horno.
Los quemadores no se encienden	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el toma corriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.et.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamen.	Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Residuos de comida en el electrodo	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brillante.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Lea la sección de Cuidado y Limpieza.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la cocina es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se iluminan pero los quemadores para hornear y asar no.	Es posible que los quemadores de gas del horno hayan sido apagados.	El apagado del gas del horno está ubicado en el regulador de gas cerca de la adherencia de la tubería de gas a la cocina. Ubique la misma y dé vuelta la palanca. 
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris".	El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	El cajón está desalineado.	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está sobrecargado o la carga está des balanceada.	Reduzca peso o redistribuya los contenidos de los cajones.